



adapei 33

Année 2025

CE N° 2307

11/07/2025

Etablissement :

FO La Réole

Poste disponible au :

immédiatement

☒ CDI Tps complet

☐ CDD Tps complet

☐ CDI Tps partiel

☐ CDD Tps partiel

ETP

1

Nos avantages !

- Association parentale
- Equipes expertes et engagées
- Convention collective 1966
- Congés supplémentaires
- Plan de formation volontaire et ambitieux
- Application du Ségur
- Dispositif de prévoyance confortable
- CSE dynamique

Envoyer

Lettre de motivation et CV

raphaelle.pister@adapei33.com



Ensemble, construisons demain

Poste à pourvoir

Cuisinier

Dans le cadre du projet associatif et d'établissement, le cuisinier assure l'ensemble des repas de l'établissement en respectant les procédures et la réglementation en vigueur.

Missions :

- Produit et valorise des préparations culinaires à partir des fiches techniques dans le respect des procédures et règles d'hygiène de la restauration collective
- Respecte les menus préalablement établis et veille aux spécificités alimentaires des personnes accompagnées, en lien avec les infirmiers ou l'infirmier coordonnateur
- Elabore les menus en accord avec les préconisations du Programme national nutrition santé (PNNS) et la charte alimentaire de l'Agence Régionale de Santé (ARS)
- Passe les commandes auprès des fournisseurs référencés par l'Adapei
- Réceptionne les marchandises et fait les contrôles qualitatifs et quantitatifs
- S'assure de la maintenance et de l'hygiène des locaux et matériels
- Participer à la gestion des stocks des produits alimentaires
- Peut aider au service des repas selon les protocoles
- Connaît et suit les protocoles de l'établissement
- Communique avec l'équipe pluridisciplinaire et la direction

Pré-requis :

- CAP de cuisine ou diplôme équivalent.

Compétences :

- Rigueur, capacité d'organisation et de respect des procédures
- Connaissances de la norme HACCP
- Sens des responsabilités, des initiatives et capacités de travail en équipe
- Communication adaptée et discrétion professionnelle